

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade de penne au poulet ¹⁻²⁻³⁻¹²	Jambon blanc & beurre ²	Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Taboulé à l'orientale ¹	Salade de mâche, jambon & fromage ²⁻⁵⁻¹²	
Rôti de veau au romarin ¹⁻³ Petits pois cuisinés	Escalope viennoise ¹⁻³ Haricots verts persillés	Rissolette de porc ¹⁻⁹ Tortis au fromage ¹⁻²	Tortilla de pommes de terre ³ Courgettes à la provençale	Merlu sauce tomate ⁴ Pommes de terre vapeur	
Kiri ²	Petit suisse ²	Gouda ²	Cantal ²	Fraidou ²	
Fruit Bio	Fruit de saison	Compote de poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Flamby ²	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

École Maternelle Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 43

Du 20 octobre au 24 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tarte au fromage ¹⁻²⁻³	Salade de tomates ⁵⁻¹²	Salade pommes de terre au thon ³⁻⁴⁻¹²	Salade d'endives, croutons & œuf dur ¹⁻³⁻⁵⁻¹²	Bouchée panée au camembert & salade verte ¹⁻²⁻⁵⁻¹²	
Bâtonnets de colin panés ¹⁻⁴ Trio de légumes Bio	Filet de poulet aux herbes Riz cantonnais ²⁻³⁻⁷	Bœuf bourguignon ¹⁻⁵ Carottes	Ravioles 3 fromages ¹⁻²⁻³	Filet de hoki au citron ²⁻⁴⁻⁵ Beignets de légumes ¹	
Bonbel ²	Comté ²	Yaourt fruits rouges ²	Edam ²	Leerdammer ²	
Fruit Bio	Compote biscuitée	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Mousse au chocolat ²	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

École Maternelle Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 44

Du 27 octobre au 31 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées aux olives vertes ¹²	Salade de haricots verts au thon ⁴⁻⁵⁻¹²	Salami & beurre ²	Salade composée ²⁻³⁻⁵⁻¹²	Rondelles de radis au beurre ²	
Fricadelle ¹⁻³ Lentilles cuisinées	Couscous royal ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	Pilon de poulet Gnocchis à la tomate ¹	Rôti de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Purée de petits pois ²	Coquillettes au saumon ¹⁻²⁻⁴	
Vache qui rit ²	Fromage blanc ²	Emmental ²	Samos ²	Camembert ²	
Compote pomme cassis	Fruit Bio	Salade de fruits	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Cubes d'ananas au sirop léger	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Betteraves rouges & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade marco polo ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	Salade verte aux miettes de surimi ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²	Crêpe au fromage ¹⁻²⁻³	
Omelette Bio ³ Garniture de légumes	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Riz	Escalope viennoise ¹⁻³ Carottes persillées	Tartiflette ²	Aiguillettes de colin panées multigrains ¹⁻⁴ Gratin de chou-fleur ¹⁻²	
Saint moret ²	Yaourt nature sucré ²	Port salut ²	Mimolette ²	Babybel ²	
Mini gaufres au sucre perlé ¹⁻³	Fruit Bio	Banane chocolat ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade exotique ⁵⁻¹²		Salade cœur de palmier ⁵⁻¹²	Salade italienne ¹⁻²⁻⁵⁻¹²	Quiche lorraine ¹⁻²⁻³	
Escalope panée au blé ¹⁻⁹ Ebly au beurre ¹⁻²		Jambon grillé Petits pois aux lardons	Joue de bœuf en sauce ¹⁻⁵ Penne ¹⁻²	Cabillaud sauce ciboulette ²⁻⁴ Haricots verts Bio & pommes de terre	
Emmental ²		Comté ²	Carré frais Bio ²	Petit suisse sucré ²	
Fruit Bio		Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu